

FR  
83.116.005  
CE

Pour le mois de Juin 2025  
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

LUNDI 2/06	MARDI 3/06	MERCREDI 4/06	JEUDI 5/06	VENDEDI 6/06
Carottes râpées Maison Paupiette de veau* Légumes grillés au pesto Donut sucré	Wings de poulet barbecue* Potatoes + ketchup Gouda Pomme	S. de lentilles échalote Rôti de dinde au jus Flan courgettes du Chef Crème dessert au chocolat	 MENU GREC Moussaka (Plat complet) + Riz Fromage blanc Fraises (si possible)	 Tarte provençale* Crispy d'or à l'emmental* Brocolis/c. fleurs persillés Melon
LUNDI 9/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDEDI 13/06
FÉRIÉ	Feuilleté aux 2 saumons* Haricots verts persillés Mimolette Animation glace	Céleris en salade Pilons de poulet aux olives Polenta crémeuse Yaourt nature sucré	Concombres/tomates/thon Jambon blanc* Coquillettes  + rapé Pastèque	Cordon bleu à la dinde* Carottes maraîchères Camembert Eclair au chocolat
LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDEDI 20/06
Salami*/ micro beurre Courgette farcie* Semoule Salade de fruits	Rosbeef* / Boulettes mater Purée de PDT Petit suisse fruité Nectarine	Salade mexicaine Rôti de porc forestier Petits pois du Chef Liégeois au chocolat	 Œuf* / mayonnaise Tortellinis ricotta / épinards* au basilic + Rapé Glace petit pot	 Filet de poisson meunière* Ratatouille du Chef / Blé Emmental Banane
LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDEDI 27/06
 Croissillon dubarry* Poêlée méridionale du Chef Edam Mousse au chocolat	 Menu Réunionnais Colombo de poulet Riz Tatare fine herbes Ananas frais	Daube Maison du Chef Pommes noisette* Camembert Abricots	Salade composée Chipolatas grillées* Lentilles / carottes au jus Flan nappage caramel	Mousse de foie*/cornichon Bolognaise de thon Fusillis  + rapé Melon jaune

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)